Pomì
O Così. O Pomì.

# Il classico Bloody Mary rivisitato al sifone

**Tempo di preparazione**: 25 min
**Difficoltà**: Difficile

### Ingredienti

- Lime: 1 fettina
- Olio extra vergine di oliva: 1 cucchiaio
- Sale e pepe: per insaporire
- Salsa Worcester: 2 spruzzi
- Sedano: 1 gambo
- Succo di limone: 1/2
- Tabasco: 1 goccia
- Vodka: 1 parte

## Preparazione

1. Unite tutti gli ingredienti e mescolateli nel sifone;
2. Prendete una coppa Martini e sifonate il prodotto all’interno del bicchiere, otterrete così una bella spuma montata e rossa;
3. Decorate con il gambo di sedano e la fettina di lime.

**For this recipe we used:**

Passata Classica 3 parti